Panqueques de dulce de leche



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Leche: 500 cc
Huevos: 4 Unidades
Sal: Una pizca
Harina: 200 grs.
Manteca: 50 g

Relleno

Dulce de leche: 500 grs.

Varios

Menta:
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Azucar: 4 cdas.
Crema de leche: 200 cc

Preparación de la Receta

- Derrita la *manteca*.
- Mezcle la leche con los huevos, el *harina*, la sal y la *manteca*.
- Deje reposar en la heladera durante 20 minutos.
- Cocine los panqueque de la manera convencional.

Armado

- Sirva una porción de dulce de leche, cierre en forma de triángulo.
- Espolvoree con el azúcar

- Queme el azúcar con un soplete de cocina.

Presentación

- Sirva en platos, espolvoree con azúcar impalpable
- Decore con hojas de *menta*
- Acompañe con *crema* de leche batida.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panqueques-de-dulce-de-leche